



LES MIROIRS DE BLANCHE-NEIGE

Ingrédients

*75 g de margarine végétale
20g de soja yaourt nature
45g de sucre roux
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
10gr de poudre de noisettes
150 g de farine
et de la confiture*

Préparation

Mélanger les ingrédients secs, puis ajouter la margarine molle et le yaourt. Faire reposer la pâte pendant 1h30 au frigo.

Cuisson

13 min. à 180°

Le secret de Blanche-Neige

Badigeonner l'envers des biscuits inférieurs de gelée ou d'une confiture « maison raisinnets- cassis- ou framboises ». Poser les couvercles par dessus, saupoudrer de sucre glace et laisser sécher.

Avant de croquer un miroir, essayer de se regarder dedans ?